

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.23 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ГОСТИНИЧНЫХ
ПРЕДПРИЯТИЙ И ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Объем трудоемкости: 8 зачетных единиц.

Целью освоения дисциплины «Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания» является формирование у студентов экономического образа мышления, позволяющего понимать, интерпретировать и планировать финансово-экономическую деятельность экономических субъектов с помощью методов сбора, обработки и анализа финансовой и экономической информации, теоретических и практических знаний.

Задачи дисциплины:

- познание финансовых и экономических категорий, принципов и законов;
- определить роль и значение финансов гостиничного и санаторно-курортного комплексов в финансовой системе страны и региона;
- овладение методологией финансового-экономического анализа гостиничного и санаторно-курортного комплекса;
- умение применять теоретические знания для объяснения реальных микро- и макроэкономических процессов и принятия практических решений;
- уметь читать и интерпретировать финансово-экономическую отчетность хозяйствующих субъектов;
- формирование у студентов знаний и умений в области планирования гостиничных услуг;
- получение бакалавром знаний об организации и оценке эффективности инвестиционной деятельности;
- получение знаний и навыков в области бизнес-планирования.

Место дисциплины в структуре ООП ВО.

Дисциплина «Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания» относится к обязательной части формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули). В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 2-3 курсах по очной и на 3-4 курсах по заочной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: зачет, 2 экзамена.

С помощью финансово-экономической информации студенты должны четко и наглядно представить явления и процессы, которые им предстоит исследовать – деятельность гостиничного и санаторно-курортного комплексов, уметь дать характеристику имущества и обязательств гостиничного и санаторно-курортного комплексов, организаций, составляющих их, владеть методологией сбора и обработки данных, их анализа. В процессе обучения студенты должны научиться понимать сущность финансово-экономических процессов, их взаимосвязь и взаимозависимость, уметь их детализировать, систематизировать и моделировать, определять влияние факторов, комплексно оценивать достигнутые результаты, выявлять резервы повышения эффективности деятельности предприятия. Профессиональное применение финансовых знаний весьма широко, так как финансовые показатели являются индикаторами хозяйственной деятельности организации.

Изучение дисциплины базируется на освоении следующих курсов: «Основы гостеприимства», «Организация деятельности гостиничных предприятий», «Организация деятельности предприятий питания», «Организация гостиничного дела», «Статистика в гостинично-ресторанном деле», «Технологии гостиничной деятельности», «Технологии предоставления услуг питания», «Материально-техническая база гостинично-ресторанных комплексов», «Основы проектирования», «Маркетинг в гостинично-ресторанной деятельности».

Дисциплина является предшествующей для освоения следующих курсов: «Антикризисное управление в гостинично-ресторанной деятельности», «Логистика в гостинично-ресторанной

деятельности», «Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса», «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности».

Требования к уровню освоения дисциплины.

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	
ИОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.	Знает основные экономические термины, виды калькуляций и способы ценообразования
	Умеет производить экономические расчеты, составлять калькуляции издержек, цены, планировать и вести мониторинг цен
	Владеет навыками ценообразования и проведения экономических расчетов
ИОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.	Знает взаимосвязь основных экономических показателей
	Умеет сопоставлять экономические показатели
	Владеет навыками принятия наиболее эффективного решения
ИОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения	Знает показатели экономической эффективности деятельности предприятий
	Умеет рассчитывать показатели экономической эффективности деятельности предприятий
	Владеет способами достижения требуемых показателей экономической эффективности производственной деятельности
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
ПКУВ-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.	Знает индикаторы достижения целей и задач деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания
	Умеет рассчитывать индикаторы достижения целей и задач деятельности подразделений организации
	Владеет опытом составления планов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	Знает методологию оценки текущего состояния и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации
	Умеет применять методологию оценки текущего состояния и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации
	Владеет опытом применения методологии оценки текущего состояния и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации
ПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает методологию бизнес-планирования и организации регламентов и нормативов в деятельности подразделений организации
	Умеет применять методологию бизнес-планирования и организации регламентов и нормативов в деятельности подразделений организации
	Владеет опытом разработки и мониторинга бизнес-планов организации и подразделений
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного	
ПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает виды организационных структур предприятий, способы координации и контроля деятельности подразделений
	Умеет разрабатывать организационную структуру предприятия, внедрять способы координации и контроля деятельности подразделений
	Владеет навыками разработки организационную структуру предприятия, внедрять способы координации и контроля

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	деятельности подразделений
ПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает формы и методы контроля бизнес-процессов процессов департаментов (служб, отделов) организаций
	Умеет рассчитывать индикаторы контроля бизнес-процессов процессов департаментов (служб, отделов) организаций
	Владеет опытом разработки форм и методов контроля бизнес-процессов процессов департаментов (служб, отделов) организаций
ПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает показатели определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций
	Умеет рассчитывать показатели определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций
	Владеет навыками выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов

Структура дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам в 3 семестре.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	7
1	Предприятие в условиях рынка	5,8	1	2	2,8
2	Услуги гостиничного предприятия	6	1	2	3
3	Основные средства и нематериальные активы	8	2	2	4
4	Оборотные средства предприятий	8	2	2	4
5	Трудовые ресурсы и производительность труда	8	2	2	4
6	Оплата труда персонала предприятия	8	2	2	4
7	Цены и ценообразование в туризме	8	2	2	4
8	Издержки производства и себестоимость продукции	8	2	2	4
9	Показатели экономической эффективности	8	2	4	4
	Итого по разделам дисциплины	67,8	16	18	33,8
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	4			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2			
	Подготовка к текущему контролю	-			
	Общая трудоемкость по дисциплине	72			

Разделы дисциплины, изучаемые в 4 семестре, (очная форма)

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Сущность и роль финансов гостиничного и санаторно-курортного комплекса	5	1	1	3
2	Деньги и денежный оборот	5	1	1	3
3	Бюджетные отношения	6	1	2	3
4	Налоговое планирование	7	2	2	3
5	Страхование в туризме	6	1	2	3

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
6	Сущность и виды кредитования	6	1	2	3
7	Финансовый рынок	6	1	2	3
8	Источники информации о финансовом состоянии организации	9	2	2	10
9	Анализ финансово-экономической деятельности организации	18	6	4	14
	ИТОГО по разделам дисциплины:	77	16	16	45
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	4			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3			
	Подготовка к текущему контролю	26,7			
	Общая трудоемкость по дисциплине	108			

Разделы дисциплины, изучаемые в 5 семестре, (очная форма)

№	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	7
1	Введение в бизнес-планирование	7	2	2	3
2	Структура и виды бизнес-планов	7	2	2	3
3	Алгоритм работы над проектом	7	2	2	3
4	Анализ положения дел в отрасли гостеприимства, маркетинговый план	7	2	2	3
5	Производственный план	7	2	2	3
6	Организационный план	7	2	2	3
7	Финансовый план	10	2	4	4
8	Риски проекта. Показатели эффективности инвестиций	7	2	2	3
	ИТОГО по разделам дисциплины:	59	16	18	25
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	3			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3			
	Курсовой проект (КРП)	10			
	Подготовка к текущему контролю	35,7			
	Общая трудоемкость по дисциплине	108			

Курсовые работы: предусмотрены.

Примерная тематика курсовых работ (проектов)

1. Финансово-экономический анализ деятельности предприятий гостиничного комплекса.
2. Финансово-экономический анализ деятельности предприятий общественного питания.
3. Бизнес-план развития гостиничного предприятия.
4. Бизнес-план развития предприятия общественного питания.
5. Сравнительный анализ финансово-экономической деятельности предприятий гостиничного комплекса.
6. Сравнительный анализ финансово-экономической деятельности предприятий гостиничного комплекса.

7. Разработка рекомендаций по улучшению деятельности предприятий гостиничного комплекса.
8. Разработка рекомендаций по улучшению деятельности предприятий общественного питания.
9. Системы налогообложения в гостиничном и ресторанном бизнесе (на примере предприятия).
10. Основные фонды предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса.
11. Заработная плата на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса.
12. Производительность труда на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса.
13. Анализ дебиторской задолженности предприятий гостиничного и ресторанного комплекса.
14. Финансовая политика на предприятиях гостиничного и ресторанного комплекса.
15. Налоговая политика на предприятиях гостиничного и ресторанного комплекса.
16. Выбор организационно-правовой формы предприятия гостиничного и ресторанного комплекса.
17. Оборотные средства предприятий гостиничного и ресторанного комплекса.
18. Калькуляция себестоимости на предприятиях гостиничного и ресторанного комплекса.
19. Анализ вероятности банкротства предприятий гостиничного и ресторанного комплекса.
20. Фактор сезонности на предприятиях гостиничного и ресторанного комплекса.

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет – 3 семестр, экзамен – 4 и 5 семестры.

Автор РПД, доктор геогр. наук, доцент



Д.В.Максимов